

Veľmi vydarená oslava mäsa

V Carnevalle mäsovú ponuku prinesú pred úpravou priamo k stolu



Bratislavské gastronomické tamtamy sa znovu rozozvučali. Dôvodom je Carnevalle - nová reštaurácia patriaca do skupiny AlDente Group (rovnako ako Al Dente, Beer Palace či Prešburk).

Veľkoryso riešený podnik na Hviezdoslavovom námestí stavil na to, že krása je v jednoduchosti. Na masívnych drevených stóloch sa stoluje bez obrusov, bez striebra, ale aj bez škrobených obmedzení. Keď vkročíte dovnútra, presklená terasa s výhľadom na ruch Hviezdoslavovho námestia a interiér zariadený v štýle industriálneho dizajnu 30-tych rokov minulého storočia si vás okamžite podmania.

Pre Carnevalle je jasná identita podniku. V reštaurácii oslavujú mäso vo všetkých podobách a môžete si byť istí jeho vysokou kvalitou. Mäso tu grilujú, pečú, varia, dusia a pripravujú ho z prvotriednych surovín. Je im jasné, že keď chcú variť tak, aby sa hostia dobre najedli, musia vedieť, odkiaľ suroviny pochádzajú. Hovädzie mäso je z USA a Južnej Ameriky, jahňacina pochádza z Nového Zélandu, telacina z Holandska, bravčovina z Rakúska. Navyše kuchári s príjemnou vynaliezavosťou uprednostňujú menej známe kusy mäsa, s ktorými sa až tak často v reštauráciách nestretnete.

Svoj kúsok si pred tepelnou úpravou môžete vybrať aj sami, čašník vám totiž mäso-

vú ponuku prinesie priamo k stolu a nebude chýbať ani odborný výklad. A keď vám jedlo zachutilo - z tzv. meat marketu, ktorý je priamo v reštaurácii, si mäso môžete odnieť domov i v surovom stave.

Carnevalle má úplne otvorenú kuchyňu, čo nie je na Slovensku bežné. Tá môže byť pre niektorých šéfkuchárov smrťou, veď aby fungovala, vyžaduje si mimoriadne dobre organizovaný tím. V Carnevalle k tomu pristúpili s odvahou - kuchyňa vyplňa časť reštaurácie, výrazne prečnieva do priestoru, takže hostia, ak sa usadia na barové stoličky okolo,vidia prípravu svojho jedla v priamom prenose a môžu pár slov prehodiť aj s kuchármi. Pri meat bare sa navyše medzi hlavnými jedlami podávajú zaujímavé mäsové chuťovky.

Z ponuky reštaurácie sme pri našej návšteve ochutnali porciu jemného beef sushi - opalovaných plátkov hovädzej sviečkovice s hruškovo-zázvorovým pyré (10,90 €) a Carnevalle bruschettu s tenkými plátkami flank steaku (hovädzieho pupka) grilovaného doružova s grilovanými paprikami marinovanými v cesnaku (9,90 €). Harmóniou výrazných chutí vynikol aj silný hovädzí vývar s domácimi vaječnými rezancami a trhaným mäsom z varu (2,90 €). Vynikajúce boli telacie líčka dusené v červenom víne so zeleninou (14,90 €) a skvelou sladkou bodkou tastingové dezert menu s kávou (6,90 €). A ak náhodou nemáte chuť na nič z jedálneho lístka, pozrite si tabuľu s kriedou napísanou meniacou sa dennou ponukou. Domácka atmosféra, príjemná obsluha, zážitková kuchyňa - to sú charakteristiky pohostinného prostredia a gastronómie v Carnevalle. Nech je to akokoľvek, každý, kto by rád slávil mäsom, je tu na správnom mieste.

© TREND



Prostredie	25 / 30
Servis	31 / 40
Jedlá a nápoje	60 / 70
Kvalita / ceny	43 / 60
Ceny	● ● ● ●